

### 5.117 - Polievka z ovsených vločiek so zeleninou mliečna

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Voda	l	14	14	16	16	16	16	18	18		
Mlieko	l	4	4	5	5	6	6	7	7		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Ovsené vločky	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		
Mrkva	kg	0,8	0,64	0,9	0,72	1	0,8	1,1	0,88		
Zeler	kg	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4		
Petržlen	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4		
Kaleráb	kg	0,3	0,24	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,34	0,4	0,34	0,5	0,42		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,25	0,25	0,3	0,3		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	200	220	250	

### Technologický postup:

Na oleji opražíme očistenú, pokrajanú cibuľu, umytú, očistenú a postrúhanú zeleninu, zalejeme vodou, pridáme soľ, umyté ovsené vločky a uvaríme. Pred dovarením pridáme do polievky mlieko, zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút. Umytú, očistenú, posekanú petržlenovú vňať vkladáme do hotovej polievky tesne pred podávaním.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]